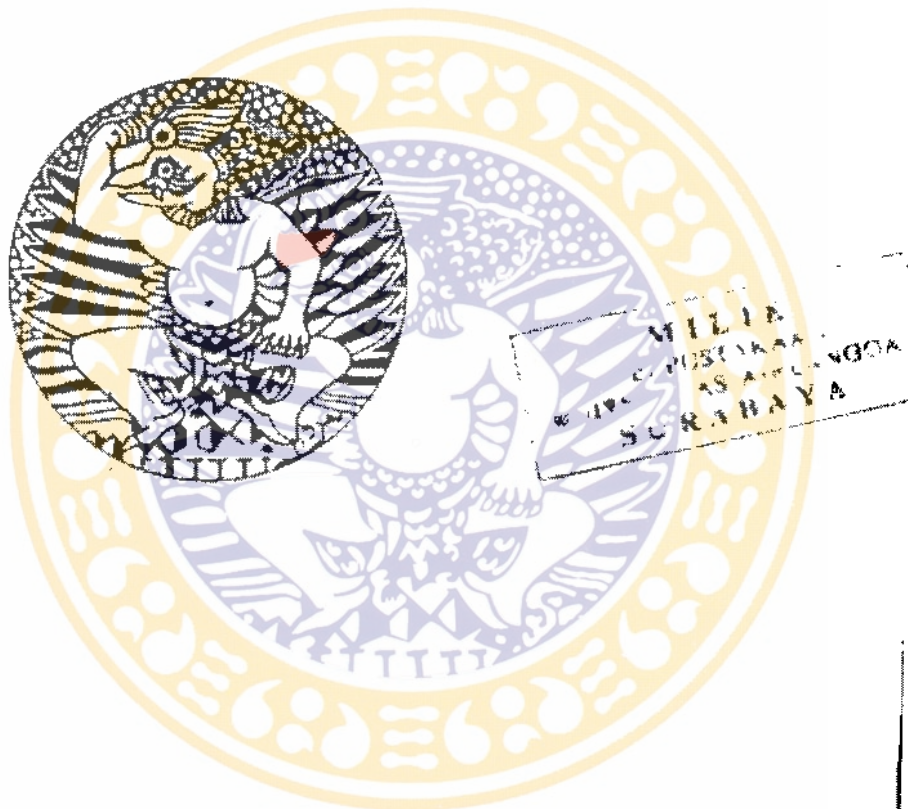


SKRIPSI

I GUSTI AYU PUTU DEWI SWASTIKA

ENETAPAN MACAM DAN KADAR ASAM AMINO YANG
TERDAPAT DALAM DAGING KEONG SAWAH
(*Pila Scuttata* Mousson) YANG DIREBUS



FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001

**PENETAPAN MACAM DAN KADAR ASAM AMINO YANG
TERDAPAT DALAM DAGING KEONG SAWAH
(*Pila scuttata* Mousson) YANG DIREBUS**

SKRIPSI

Dibuat untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Sains (S.Si)
Pada Fakultas Farmasi Universitas Airlangga
Surabaya

Oleh :


IGUSTI AYU PUTU DEWI SWASTIKA
NIM : 059611786

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Serta


Prof. Dr. H. Muhammad Mulja
NIP. 130675596


Dr. rer. nat. H. M. Yuwono, Apt., MS.
NIP. 131569384

BAB VII

SARAN

Dari keseluruhan penelitian yang telah dilakukan dan hasil yang diperoleh, maka disarankan agar :

1. Untuk mendapatkan hasil yang baik, maka pada saat preparasi sampel, tidak hanya digerus di mortir saja, tapi diblender agar didapat sampel yang homogen.
2. Untuk mengetahui kadar Metionin, perlu dicari prosedur analisis lain karena prosedur analisis yang dilakukan tidak memberikan hasil yang memadai.
3. Untuk Triptofan, hasil yang memadai dapat diperoleh dengan menghidrolisis sampel menggunakan asam metasulfonat 4 N sebagai pengganti HCl atau hidrolisis alkali memakai Na OH 2,5 - 4 N.
4. Untuk mengetahui puncak-puncak kromatogram yang diperoleh perlu dicari tambahan standar dari asam amino.
5. Perlu dilakukan analisis zat gizi selain protein seperti karbohidrat dan lemak dalam daging keong sawah (kol) untuk menunjang kelayakan konsumsinya sebagai sumber protein alternatif.

